

# HUG Mini Pasteten mit Frischkäse- Pesto-Mousse



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 30 Stück HUG Mini Pasteten (Art. 35041)
- 2 EL Pesto Genovese
- 250 g Kräuter-Frischkäse
- 150 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- frische Kräuter zum Garnieren

## Zubereitung:

Pesto leicht erwärmen, den Kräuter-Frischkäse beifügen und zergehen lassen.

Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Pesto-Frischkäse-Masse ziehen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 3-4 Std. kühl stellen.

Die Mousse in die Mini-Pasteten füllen und z.B. mit Basilikumblätter, Dill oder Petersilie garnieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH